COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI28 JANVIER 2019 AU 1ER FEVRIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
| ENTREES | Feuilleté bolognaiseSalade Marco PoloConcombres vinaigrette | Choux fleurs ciboulettePiémontaiseCéleri rémoulade | Rillettes de thon et crudités en roulade de tortillaQuiche lorraineCarottes à l’orange | Salade d’endivesCornet de jambon macédoinePamplemousse rose |
| PLATS | Tomates farciesHaut de cuisse de poulet pané moutarde chips | Sot -l’y -laisse de dindeNoix de jambon au miel | Rôti de porc sauce à la normandeBœuf braisé aux petits lardons | Fish’ n chipsEscalope de saumon grillé |
| ACCOMPAGNEMENTS | Riz sauvageBrocolis et choux de Bruxelles | Poêlée wokPommes vapeur | PuréeFlageolets | Pommes fritesPoêlée de légumes à la provençale |
|  DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Paris-BrestRiz au lait souvenir d’enfanceSalade de fruits frais*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Petit coulant chocolatMousse vanille poirePoires au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Tarte alsacienne aux pommesPot de crème chocolatPêches au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert du chefYaourt aromatisé*Fruits au choix* |

 *M. CHAMBON Mme PELLERIN M. DESSEAUX*

 *Principal Gestionnaire Chef de cuisine*

*Menus et préparation réalisés par l’équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)* ***Toutes les viandes sont d’origine française***